



## 2015 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Du célèbre vigneron et pionnier de la Rioja

### Description:

Plus que quiconque, il a forgé la réputation de la Rioja: Juan Carlos Lopéz de la Calle. Ce vigneron est connu pour son intransigeance en matière de qualité, mais aussi pour son caractère simple et direct et son immense détermination. Depuis un différend avec le consortium, Juan Carlos Lopéz de la Calle a décidé de suivre sa propre route et a réussi à classer ses créations parmi les meilleurs vins haut de gamme. Ce monocépage de Tempranillo du Pays basque est issu des meilleurs vignobles des Bodegas, et porte l'indéniable signature de Juan Carlos.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Rioja

**Producteur:** Artadi

**Notation(s):** Guía Peñín 93/100, Guía Proensa 93/100, Parker 92/100

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 1673915

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Viñas de Gain**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 93/100, Guía Proensa 93/100, Parker 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.